

Domaine des Bérioles

La passion
d'Un métier

JEAN TEISSÈDRE

Vigneron

Vins de Saint Pourçain



Tél. : 04.70.47.09.15
Port : 06.14.23.40.72

Place de l'église
03500 CESSÉ

domainedesberioles@gmail.com

Le **Domaine des Bérioles**, traversé par le chemin de Saint Jacques de Compostelle, est situé sur la commune de Cesset au pied de la petite chapelle "Saint Barthélémy".

La culture de la vigne a été implantée par Odile et Olivier Teissèdre en 1989 sur l'ancien "Clos des Bérioles" présent dès 1809, le petit domaine familial a débuté avec 3 ha de vigne située sur des coteaux argilo-calcaire.

En 2010, la propriété s'étend sur 7 ha avec les cépages blancs, Chardonnay et Tréssallier. Ce dernier est un cépage local, qui fait la typicité des vins blancs de Saint Pourçain.

Le Gamay situé sur des terroirs granitiques et le Pinot Noir sur des sols argilo calcaire sont les cépages utilisés pour élaborer les vins rouges du domaine.

En 2011, le **Domaine des Bérioles** ouvre les portes de son chai dans une belle bâtisse du Bourbonnais où les vins de la propriété sont vinifiés, élevés par Jean Teissèdre, diplômé en oenologie. Après avoir vécu de belles expériences dans le Mâconnais, les Crus du Beaujolais et le Sancerrois, ce jeune vigneron est revenu sur le domaine familial pour partager sa passion avec ses amis dans un cadre chaleureux et convivial.

AURENCE

De la vie, du relief, du charme, Aurence dévoile la richesse du Chardonnay du Domaine des Bérioles, planté en 1989 sur les terroirs argilo-calcaires du vignoble.

Une récolte soignée, un élevage naturel révèlent la personnalité de ce nectar. Ce vin complet frappe par son équilibre, son intensité et sa finesse. Il met en valeur ses parfums mêlés de fleurs blanches et de noisette fraîche.

A déguster avec viandes blanches cuisinées et fromages de chèvre.

AUVERNAT

Le pinot noir, appelé jadis Auvernat dans le Val de Loire, séduit par la qualité de son fruit, sa fraîcheur et sa matière soyeuse.

Située sur le terroir argilo-calcaire du vignoble, cette vigne, a été vendangée à la main, afin d'être vinifiée habilement. Tout en dentelle, il dévoile une réelle intensité, un fruit d'une pureté naturelle qui laisse place à une note épicée.

A déguster avec viandes en sauce et fromages d'Auvergne.

TRÉSAILLE

Cette cuvée vinifiée à partir d'un cépage unique en France, le Tréssallier du Saint-Pourçain, exprime gourmandise, élégance et finesse. Le domaine possède de petites vignes situées sur les terroirs argilo-calcaires et granitiques du vignoble.

Grâce à une récolte vendangée à la main, ce vin séduisant délivre de grands arômes, bien équilibrés, avec une pointe d'agrumes et une belle longueur en bouche.

A déguster avec crustacés et poissons cuisinés.

Les GRANDES BRIÈRES

L'unique parcelle de Gamay de 1.5 ha du domaine est plantée sur les terroirs granitiques du vignoble.

Les parfums de fruits rouges bien équilibrés et naturels de ce vin franc se mêlent à une bouche charnue et gourmande. Une structure joliment veloutée et une finale en bouche harmonieuse.

A déguster avec viandes rouges et charcuteries.

Le Domaine des Bérioles
vous ouvre ses portes

du lundi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 19h,

le dimanche sur rendez-vous



Tél : 04.70.47.09.15
Port : 06.14.23.40.72

Place de l'église
03500 CESSET

domainedesberioles@gmail.com